

## BRIOCHE AU SUCRE 102

### Farine composée au beurre pour brioche au sucre.

Plus sucrée que la brioche au beurre, son goût la fait apprécier dans le sud de la France. Cette préparation ne demande que de l'eau et de la levure.



#### Ingrédients

*Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, poudre de jaune d'oeuf, sel, gluten de blé, dextrose, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.*

#### Conditionnement

Sac de 25kg  
Palette de 40 sacs

#### Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 3,5 à 5 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 520 pièces de 60 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

#### Préparation directe

Brioche au sucre : 1000 g  
Eau : 380/400 g  
Levure : 35 à 45 g

#### Préparation différée

Brioche au sucre : 1000 g  
Eau : 400 g  
Levure : 20 à 30 g

#### Pétrissage

#### Au Mélangeur ou Spirale

2 + 10 min  
Température de pâte 25 / 26 °C

#### Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min  
Température de pâte 25 / 26 °C

Pointage : 45 min à 1h

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h15

Dorer

Cuisson : 190°/ 180°C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

2 heures à 26/28 °C

Dorer

Cuisson : 190°/180°C avec buée

